



Zomers
genieten

Dinerkaart

Restaurant 't Edelhert

ZOMERMENU

SOEP

Verse tomatensoep met gehaktballetjes*
of groentensoep met verse groenten en gehaktballetjes*
of vermicellisoep* of champignonsoep met hamblokjes*
of bloemkool ,broccolisoe met uitgebakken spek

HOOFDGERECHT

Gebakken zalmfilet met Hollandaisesaus
of varkensschnitzel met champignon, ui en kaas

DESSERT

Vanille-ijs met verse aardbeien en slagroom

€30⁰⁰ p.p.

Naast dit zomermenu is het natuurlijk ook mogelijk om vanuit onze uitgebreide dinerkaart de overige gerechten te bestellen.

Met grote zorg en aandacht voor kwaliteit hebben wij deze menukaart samengesteld. Onze menukaart kenmerkt zich door herkenbare gerechten, tegen betaalbare prijzen in ruime hoeveelheden.

Naast deze menukaart hebben wij ook een uitgebreide lunchkaart (12.00 – 17.00 uur).

De bedieningsmedewerker kan u bij het gerecht de bijpassende wijn aanbevelen. Voor een heerlijke cocktail zie onze mooie cocktailkaart of laat u verrassen door een van onze medewerkers.

I.v.m. de zondag sluit 't Edelhert op zaterdagavond om 23.00 uur haar deuren.

U proeft de
Veluwe bij 't
Edelhert



Koude voorgerechten

Trio van vis met gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel en cocktailsaus	€14 ⁵⁰
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (normaal)	€14 ⁵⁰
Rundercarpaccio, pesto, oude kaassnippers en pijnboompitten (XXL)	€22 ⁰⁰
Tartaar van Wagyu rund met tartaarsaus***	€14 ⁷⁵
Beef tataki ,teriyaki saus, gefrituurde ui en sesam	€14 ⁷⁵
Tartaar van verse en gerookte zalm met dillemayonaise	€14 ⁰⁰

Huisgemaakte soepen

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes*	€6 ²⁵
Groentesoep met verse groenten en gehaktballetjes*	€6 ²⁵
Vermicellisoep*	€6 ²⁵
Champignonsoep met hamblokjes*	€6 ²⁵
Bloemkool, broccolisoepp met uitgebakken spekjes *	€6 ²⁵

Warme voorgerechten

Gevulde champignons met ui en paprika, gratineerd met kaas*	€14 ⁵⁰
Gebakken kippenlevers met spek, ui, champignons en frisse salade	€14 ⁰⁰
Gefrituurde champignons met knoflooksaus en salade	€14 ⁵⁰
Gewokte gamba's in knoflookolie met roerbakgroenten	€15 ⁵⁰

Voorgerechtenparade

Div. voorgerechtjes voor wie niet kan kiezen, geselecteerd door de chef.	€15 ⁷⁵ p.p.
--	------------------------

Hoofdgerechten vis

Gebakken zalmfilet met mosterd-dillesaus	€26 ⁹⁵
Sliptongen (3 st.) met remouladesaus	€27 ⁷⁵
Kabeljauwfilet (op de huid gebakken) met Hollandaise saus	€26 ⁹⁵
Dorade (op de huid gebakken) met kruidensaus	€26 ⁹⁵
Vier soorten gebakken vis met hollandaise saus	€27 ⁵⁰

Hoofdgerechten vlees

Tournedos 200 gr. (de lekkerste biefstuk van het rund) met ui en champignons	€34 ⁵⁰
Varkensschnitzel met gebakken ui, champignons en spekjes	€25 ⁷⁵
Varkensschnitzel met champignonroomsaus	€25 ⁷⁵
Varkensschnitzel met gebakken ei	€25 ⁷⁵

Gebraden varkenshaas met champignonroomsaus (extra gegratineerd met brie € 2,50)	€25 ⁹⁵
Mixed grill met kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, sparerib en pepersaus	€26 ²⁵
Kalfsschnitzel** met stroganoffsaus	€27 ⁵⁰
Kalfsentrecôte** met ui, champignons en pepersaus	€31 ⁵⁰

Zomerspecialiteiten

Gegrilde lamsrumpspies met rode wijnsaus en zoete aardappel	€29 ⁵⁰
Spies t Edelhert: varkenshaas, kipfilet, biefstuk met stroganoffsaus	€27 ⁵⁰
Wagyu duo (gebakken en gegrild) met tuinkruidenknoflooksaus***	€35 ⁰⁰
Spies van ossenhaaspuntjes met pepersaus	€27 ⁵⁰
Kalfsspareribs met knoflooksaus	€29 ⁵⁰

Voor de grote eter

Reuze satéspies (kip of varkensvlees) 300 gr. met satésaus, kroepoek, augurk en gefrituurde uitjes	€24 ⁹⁵
XXL schnitzel 500 gr. met ui, champignons, spekjes en champignonroomsaus	€27 ⁵⁰
Spareribs (afgelakt zoet of pittig) met knoflooksaus	€25 ⁵⁰

VEGETARISCHE TOPPERS

Strudel van pompoen met geitenkaas en quiche pompoen	€19 ⁵⁰
Ravioli van de dag met pesto-roomsaus	€19 ⁵⁰
Gevulde paprika met voorjaarsgroente en gegratineerde geitenkaas	€19 ⁵⁰

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij aardappelpgarnituur, friet met mayonaise, sla, warme groenten en iets lekkers van het seizoen.

Maaltijdsalades

Gebakken kip met cashewnoten en chilisaus	€16 ⁹⁵
Geitenkaas (lauwwarm) met honing en noten	€16 ⁹⁵
Visvariatie met tonijn, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen	€18 ⁹⁵
Gebakken kippenlevertjes met ui, champignons, spek en paprika	€15 ⁹⁵
Biefstukpuntjes (roergebakken) met groente en chilisaus	€18 ⁹⁵

Onze maaltijdsalades bestaan uit een gemengde salade, diverse ingrediënten en een heerlijke dressing. Daarbij serveren wij brood met kruidenboter.

Plate service

Schnitzel met ui, champignons en spekjes	€17 ⁹⁵
Stukjes kipfilet (roergebakken) met chilisaus	€16 ⁹⁵
Satéspies van varkenshaas met satésaus en kroepoek	€17 ⁹⁵

Gebakken zalmfilet met groene kruidensaus	€18 ⁵⁰
Kogelbiefstuk met kruidenboter	€19 ⁹⁵
Wagyu burger*** op een Italiaanse bol, met ui en champignons	€19 ⁵⁰

*Bij onze plates serveren wij sla, friet en mayonaise.
Indien gewenst serveren wij ook gebakken aardappels.*

Bourgondisch tafelen

Wilt u uitgebreid tafelen met een grote variatie aan gerechten? Kies dan voor Bourgondisch tafelen; een informele manier van dineren. Uiteraard wordt dit op z'n Edelherts geserveerd, zodat u niet met uw handen hoeft te eten...

VOORGERECHT Diverse koude en warme voorgerechtjes, samengesteld vanuit onze menukaart

SOEP Bouillon van de chef

HOOFDGERECHT 4 vleessoorten en 3 vissoorten, op warmhoudplaten op tafel gepresenteerd, met daarbij onze gebruikelijke garnituren en sausjes

DESSERT Grand dessert, bestaande uit diverse ijssoorten, bavarois, mousse, slagroom, fruit en andere lekkernijen, geserveerd op schalen

Bourgondisch tafelen serveren wij vanaf 4 personen en is uitsluitend per tafel te bestellen.

Bourgondisch tafelen 4-gangen €46⁵⁰

Bourgondisch tafelen 3-gangen (zonder soep) €42⁵⁰

Verrassingsmenu

Wilt u verrast worden en mogen de koks de vrije hand hebben? U hoeft alleen aan te geven wat u absoluut niet lust of waar u allergisch voor bent. Wij gebruiken zoveel mogelijk producten uit onze prachtige omgeving en kunnen u ook bijpassende wijnarrangementen en speciaalbieren aanbevelen.

Verrassingmenu 3-gangen €40⁰⁰

Verrassingmenu 4-gangen €45⁰⁰

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Schaaltje champignonroomsaus, pepersaus of wittewijnsaus €2⁵⁰

Schaaltje gebakken champignons | ui en champignons €2⁷⁵

Schaaltje gebakken ui met champignons en spekjes €3²⁵

* Is vegetarisch te verkrijgen. ** Ons kalfsvlees wordt geleverd door G. van Beek & Zn. uit Barneveld – uitsluitend (h)eerlijk blank kalfsvlees, ook wel bekend van "Beekzicht". *** ons wagyu vlees komt van wagyu boerderij 't Laar uit Wekerom

IJs / desserts

Hangop met aardbeien, slagroom en vanille-ijs	€10 ⁰⁰
Elspeets ijsje: vanille-ijs, warme bosvruchtensaus en slagroom	€8 ⁵⁰
Sorbet met verse vruchten, aardbei-/vanille-ijs, aardbeiensaus en slagroom	€9 ⁵⁰
Crème brûlée, vanille-ijs en slagroom	€10 ⁵⁰
Tiramisu met bastogne, vanille-ijs en slagroom	€10 ⁰⁰
Aardbeien bavaroise, verse aardbeien en aardbeienijs	€10 ⁰⁰
Supercoupe 't Edelhert met 4 bollen vanille-ijs, advocaat, boerenjongens, chocoladesaus en slagroom	€9 ⁰⁰
Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	€7 ⁵⁰
Coupe caramel met vanille-ijs, caramelsaus en slagroom	€8 ⁵⁰
Verse aardbeien met vanille-ijs en slagroom	€9 ⁵⁰

Grand dessert

Verrassing Grand Dessert (vanaf 2 pers.) geselecteerd door de chef	€11 ⁰⁰ p.p.
Kaasplankje met dadelbrood, noten, honing en mosterd	€10 ⁰⁰

Lust u nog graag een dessert, maar liever een kleine? Geen probleem!
Al onze ijscoupes zijn ook in een kleiner formaat te bestellen.

Koffie / warme dranken

Koffie	€2 ⁹⁵	BUITENLANDS	
Cappuccino	€3 ¹⁰	Irish coffee met Jameson Irish whiskey	€8 ⁹⁵
Koffie verkeerd	€3 ¹⁰	Italian coffee met Amaretto	€8 ⁹⁵
Espresso	€2 ⁸⁵	Spanish coffee met Tia Maria	€8 ⁹⁵
Dubbele espresso	€5 ⁰⁰	French coffee met Grand Marnier	€8 ⁹⁵
Thee, verschillende smaken	€2 ⁹⁰	D.O.M. coffee met D.O.M. Benedictine	€8 ⁹⁵
Verse muntthee	€4 ²⁵	Koffie met caramelsiroop en slagroom (alcoholvrij)	€4 ⁵⁰
Latte macchiato	€4 ²⁵	Voor heerlijke wijnen, cocktails en bieren per fles, zie de uitgebreide wijnkaart, cocktailkaart en de bierkaart.	
Seizoen macchiato	€4 ³⁵		
Warme chocolademelk	€4 ⁰⁰		
Tipje slagroom	€0 ⁴⁵		
Bonbons 3 stuks	€4 ⁰⁰		
Koffie/thee de luxe koffie, thee of cappuccino bonbons en friandises	€6 ⁰⁰		

Heeft u te maken met een dieet of allergie? Meld het bij één van onze medewerkers zodat wij hier rekening mee kunnen houden.